

## 《やわらか食提供》

スリーハートの丘厨房にて、マルワ様により、広島県立総合研究所食品工業技術センターが開発した「凍結含浸調理法」で提供しています。食材を凍結させて解凍し、食品の組織細胞間の隙間を広げた後に、真空包装機を使って、食材の組織の中まで酵素を均一かつ素早くしみこませ、食材を軟化させています。普段きざみ食を提供しています入居者様を中心に、見た目はそのまま、歯茎や舌で押しつぶせるやわらかさで提供中です。

今後もやわらか食のレパートリーを増やすように研究を重ねていきます。

6月6日（木）夕 やわらか食提供（鯖の香味焼き）



普通食



やわらか食

6月13日（木）夕 やわらか食提供（かれいの焼き浸し）

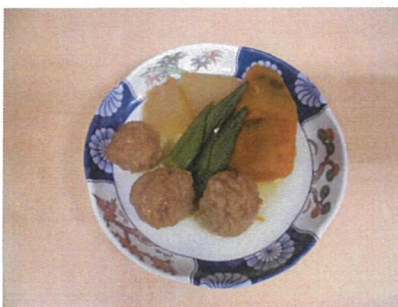


普通食



やわらか食

6月20日（月）やわらか食提供（野菜の炊き合わせ）

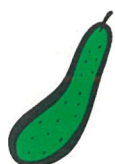
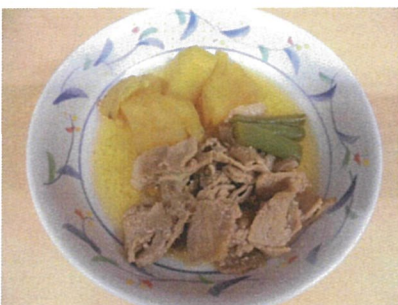


普通食



やわらか食

6月27日（木）やわらか食提供（豚肉のさっぱり煮）



普通食



やわらか食